

L'Institut Lyfe inaugure une pâtisserie-boulangerie et une brasserie au cœur du campus d'emlyon business school

Lyon, le 7 avril 2025, emlyon business school et l'Institut Lyfe s'associent et inaugurent une brasserie « La Table » et une boulangerie « l'Atelier » au cœur du nouveau campus de l'école de management et ouverte au public extérieur. Traduction patrimoniale du partenariat entre les deux institutions, ces nouveaux lieux de restauration et de formation répondent à une volonté commune : offrir une formation d'excellence à leurs étudiantes et étudiants, en connexion avec la cité.



L'Institut Lyfe, école de référence internationale en Management des Arts Culinaires, de la Pâtisserie, et de l'Hôtellerie-Restaurant, ouvre deux lieux de restauration au cœur du campus d'emlyon business school, à destination des étudiants, des apprenants, des salariés du campus, mais également du public extérieur :

- La brasserie **“La Table”** offre 80 places et une terrasse de 70 places supplémentaires. Au menu : une cuisine gourmande et locale inspirée de la Méditerranée, avec des plats conviviaux à partager tels que le Labné, Carotte & Zaatar ou la Stracciatella fumée. Parmi les spécialités, les tagliatelles cacio e pepe sauront séduire les amateurs de pâtes tout comme la carte en constante évolution.

- En parallèle, **la boulangerie « L'Atelier »** propose une offre de snacking, incluant des créations sucrées et salées imaginées par les chefs de l'Institut Lyfe : pains, viennoiseries, sandwiches, goûters, pâtisseries et autres gourmandises.

Ces deux lieux constituent des laboratoires d'expérimentation et d'apprentissage, où seront formés des jeunes talents aux métiers de la Restauration, des Arts Culinaires, de la Pâtisserie. Ces lieux d'application sont ainsi animés en cuisine comme en service par des étudiants et étudiantes des différents Bachelors de l'Institut Lyfe, lors de leurs mises en situation professionnelles, encadrés par leurs formateurs, tous travaillant main dans la main pour offrir une restauration durable, gourmande et locale.

Une volonté commune de renforcer la collaboration entre les deux écoles et de se connecter à la cité

L'implantation du restaurant et de la boulangerie d'application de l'Institut Lyfe au cœur du campus d'emlyon business school prolonge le partenariat existant entre les deux institutions. Ainsi, depuis 2014, l'Institut Lyfe et emlyon business school délivrent un programme commun BAC+5 aux étudiantes et étudiants souhaitant se spécialiser dans l'Hospitality Management (Management de l'Hôtellerie). Disposant d'une vraie dimension internationale stratégique (3 villes clés d'étude en France et aux Etats Unis), le MSc International Hospitality Management, labellisé par la Conférence des Grandes Ecoles, forme les leaders mondiaux dans ce domaine. Ce programme s'appuie sur une vision commune de la pédagogie par l'action : l'ADN *maker* d'emlyon et l'excellence applicative de L'Institut Lyfe, favorisant l'hybridation des savoirs

L'ouverture du restaurant et de la boulangerie témoigne également de la volonté de favoriser l'ouverture sur la cité et la connexion à l'écosystème du quartier de Gerland. En outre, ce lieu a pour ambition d'encourager les échanges et les synergies entre les étudiantes et étudiants des deux institutions.

Pour Isabelle Huault, Présidente du Directoire et Directrice générale d'emlyon : « *Ce nouveau lieu est à l'image de notre nouveau campus : pensé pour offrir la meilleure expérience à nos étudiantes et étudiants et résolument ouvert sur la cité. Nous sommes fiers de consolider nos liens avec Institut Lyfe, avec qui nous partageons l'exigence académique et une démarche pédagogique fondée sur l'action et l'expérimentation. Ce partenariat incarne également l'hybridation des savoirs qui est au cœur de la stratégie de notre Ecole afin de former les futurs professionnels capables de transformer les organisations.*

Pour François Mary, Directeur Général de l'Institut Lyfe: « L'ouverture de La Table et de L'Atelier au cœur du campus d'emlyon incarne pleinement notre mission : former, par l'expérience une nouvelle génération de managers engagés, experts et créatifs. Ces lieux sont bien plus que des espaces de restauration ; ce sont des laboratoires vivants d'apprentissage et d'innovation, où nos étudiants développent leurs compétences dans des conditions réelles, au contact du public et en lien avec les enjeux de durabilité et d'excellence.»

Brasserie « La Table »

- Adresse : 146 avenue Jean Jaurès, au sein du campus emlyon
- Horaires : Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 19h30 et ouverture le soir à partir du 21/04
- Capacité : 75/80 couverts en intérieur. 70 places en terrasse

Boulangerie « L'Atelier »

- Adresse : 1 rue Simone Iff au sein du campus emlyon
- Horaires : Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30

À propos d'emlyon business school

Fondée en 1872 par la CCI de Lyon, emlyon business school accueille 9 260 étudiantes et étudiants de 130 nationalités sur 4 campus dans le monde (Lyon, Shanghai, Paris, et Mumbai). emlyon s'appuie sur une Faculté de 180 professeures et professeurs-chercheurs internationaux et un réseau de 220 partenaires académiques à travers le globe pour proposer des parcours d'apprentissage d'excellence et ouverts sur le monde. L'École compte une communauté de 45000 diplômées et diplômés dans 130 pays. Société à Mission depuis juillet 2021, emlyon a pour raison d'être de : « former et accompagner tout au long de leur vie des personnes éclairées qui transforment les organisations avec efficacité pour une société plus juste, solidaire et respectueuse de la planète ». Sa pédagogie de « makers » relie étroitement action et réflexion.

Elle place l'hybridation des compétences et la responsabilité sociale au cœur de ses programmes de formation pour faire se rencontrer le meilleur des mondes socio-économique et académique. Son plan stratégique « Résonances 2028 » réaffirme l'importance de « l'esprit maker » qui anime les étudiantes et étudiants et constitue l'ADN d'emlyon depuis sa création. Le plan est construit autour des 5 qualités attendues des « makers » (les étudiantes et étudiants emlyon), pour qu'ils deviennent entrepreneurs du changement à savoir : l'excellence académique ; l'esprit d'entreprendre ; l'engagement ; les savoirs hybrides ; la résonance avec la société.

Pour en savoir plus : www.em-lyon.com

À propos de Institut Lyfe

L'Institut Lyfe forme les décideurs engagés et responsables des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Arts Culinaires et de la Pâtisserie. En 30 ans, il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1 200 étudiants de 75 nationalités. Son enseignement est basé sur une pédagogie expérientielle centrée sur le management de projets, la révélation des talents, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Sa stratégie internationale s'appuie sur un hub éducatif créé avec les meilleures écoles et universités dans le monde et son réseau de 5000 alumni présents dans 90 pays. Premier établissement d'enseignement supérieur privé en Hôtellerie Restauration reconnu par le ministère de



l'Enseignement Supérieur et de la Recherche avec ses Bachelors en Management International visés par l'Etat, il est la seule école en France à avoir un restaurant d'application étoilé, un Institut Lyfe Siège social : Château du Vivier BP 25 – 69131 Écully Cedex Siret : 41813774100017 TVA intracommunautaire : FR20 418137741 Association Loi 1901 institutlyfe.com hôtel-école 5* et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements. En 2025, son restaurant d'application l'Institut place Bellecour deviendra PAVYLLON, un restaurant école de Yannick Alléno et l'Institut Lyfe.

Contacts presse

emlyon

emlyon@eurosagency.eu

Basile Rabouille – +33 6 08 94 27 33

Sébastien Perrin de Leusse – +33 7 88 73 94 04

Institut Lyfe

Graziella Tekle – Moonpress,

Graziella.tekle@moonpress.fr,

Tél. +33 (0)7 66 88 56 08